

# 『Airレジ』と同じアカウントで複数店舗での導入が可能 『Airシフト』によってシフト管理の作業を効率化し、 勤怠管理機能で複数店舗の人員費管理も実現

東京・浅草の「MISOJYU」は創作みそ汁とおにぎりに特化した行列のできる人気店だ。  
スタッフが倍増したことをきっかけに『Airシフト』を導入。  
本店だけでなくグループ店舗のシフト管理も『Airシフト』に一元化して経営に活かしている。

導入店

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

MISOJYU × AirSHIFT

スタッフのシフトがひとめで分かる管理画面は、日ごと週ごと月ごとへのシフト表の変換がスムーズで使いやすい。希望シフトが自動反映された後の必要人員の過不足については、各スタッフの「希望叶え率」を参照して調整。調整依頼はチャット機能を利用。承認されると同時に結果が自動的にシフト表に反映されるので確実だ。



浅草雷門通りから1本入った路地の一角。グレーのモダンな外装がカフェを連想させる店は、古民家を改装したもの。厨房カウンターのある1階奥の階段を上がると日本家屋の内装を生かしたフロアに、店をプロデュースした「TEAM地球」の結成者である書家の武田双雲氏の書が躍る。木の柱や欄間、障子窓のある客席はギャラリーにもなっており、双雲氏の書のほかに染色家の作品も。和の空間で食べるみそ汁とおにぎりが、浅草を訪れたインバウンドだけでなく、日本の若い世代をも魅了している。

## MENU



豆乳とホタテの  
とろーりみそポタージュ  
880円



ごろごろ野菜と角煮の  
すんごいとん汁 スペシャルセット 1380円



いつもの違う  
いつもの豆腐のおみそ汁  
780円



まるごとトマトと  
ほろほろ牛スネの  
みそポトフ 880円

昆布や鰹節でとった出汁にオリジナルブレンドのみそを使用し、大きくカットされた有機野菜などが具材の創作みそ汁が5種類。有機オリジナルブレンド米でつくるとにぎりも玄米や碾茶(てんちゃ)の葉をまぶした塩おにぎりなど5種類を提供。10時までの朝みそ汁500円や、おにぎり1個+煮卵ハーフ+お新香のついた朝ごはんセット600円も人気だ。



## SHOP DATA

MISOJYU  
東京都台東区浅草1-7-5  
◎朝メニュー 8時30分～10時  
◎通常メニュー 10時～19時  
※現在は時短営業  
無休

導入して実感!

Good

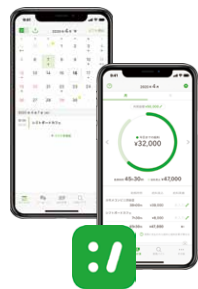
## 『Airシフト』のここが

- 『シフトボード』から送られる希望シフトが管理画面に自動反映されるから、転記の手間や転記ミスがなく、シフト作成時間が大幅に短縮できる
- 早番、遅番、フルタイム勤務、有給休暇などのシフトパターンが自由に色分けできるので見やすい
- 同じアカウントで複数店舗のシフト表や勤怠状況を把握できる
- 最大2か月(利用開始月と翌月)は無料体験期間なので、初期費用ゼロで導入できる

『シフトボード』と連携して  
スタッフも嬉しい『Airシフト』

アルバイトスタッフ  
山田 紀子さん

今は週5～6日朝から夕方までのシフトに入っていますが、最初の頃は他の飲食店とかけ持ちして週2日夕方だけのシフトでした。かけ持ちしていた店のシフト管理はチャットアプリで希望シフトを直接店長に送り、店に貼りだされた確定シフト表を出勤時にスマホで写すというもの。比べると『シフトボード』は希望シフト提出が履歴から簡単に追加できるので文字入力の手間が省けてとても楽ですし、シフトが自分のスマホの予定表に自動反映されるので正確なスケジュール管理ができて便利です。勤務ごとに自動で給料計算されるので目標との差額がひと目で分かる点も励みになりますね。

スタッフ用シフト管理アプリ  
『シフトボード』

スタッフ用シフト管理アプリとして、圧倒的な人気の無料アプリで、ダウンロード数は600万以上。カレンダー表示でシフト日がひと目でわかり、時給を入力すると毎月の給料を自動計算。交通費や深夜時給などの設定をしておけば、収入計画も立てられる。『Airシフト』との連携は、店側が用意したQRコードを『シフトボード』から読み取るだけ。同店ではほぼ全員が『シフトボード』から希望を提出し、確定シフトを受け取る。シンプルなコミュニケーションで希望を伝えられるので、スタッフにも好評だ。

## 安心のサポート体制

アカウント登録後は、店長とスタッフそれぞれに、わかりやすい紙のマニュアルが送付される。また、専用ヘルプデスクが開設されており、操作に困ったときには気軽に相談できる体制がとられている。

問い合わせ先  
Airシフトヘルプデスク ☎0120-759-225  
(平日 10:00～19:00)



earth grace(株)  
フードディレクター  
西田 浩隆氏

今も昔も国内外から多くの観光客が押し寄せる浅草。その一角にある「MISOJYU」は、創作みそ汁とおにぎりの専門店だ。MISOJYUは地球の恵みに感謝し、おいしく楽しく健康的な食卓を提案する「TEAM地球」が手掛けるプロジェクトのひとつとして2018年6月にオープン。「日本一のみそ汁専門店」をコンセプトに、味噌、米、野菜はできる限りオーガニックなものを選び、脇役ではない主役としてのみそ汁を通して日本独自の発酵文化を伝える。オープン早々、シンプルで分かりやすい和食メニューとその美味しさが浅草を訪れるインバウンドの心をつかみ、彼らが発信するSNSを通して広く海外にも名が知られるように。浅草に遊びに来た若い世代にも支持されて瞬く間に行列のできる人気店となった。客単価は1500円。古民家を改装した12坪22席の小さな店ながら月商680万円を弾き出す。インバウンドが減った今も幅広い年齢層をとらえて店は朝からフル回転だ。

レギュラーな働き方をする学生も含めるとシフト管理はかなり複雑になるため、同店では『Airシフト』を利用して、『シフトパターンを色分けして複雑なシフトを見やすく管理』している。同店を運営するearth grace(株)のフードディレクター西田浩隆氏は、『Airシフト』導入についてこう話す。「開店当初は他社のシフト管理ソフトを使っていたのですが、店が忙しくなってきたので、より効率的なシフト管理ソフトを使いたいと考え、『Airレジ』と同じアカウントで簡単に導入できる『Airシフト』に変更しました。使ってみてまず感じたのが管理画面の見やすさです。日・週・月ごとの画面をすぐに切り替えることができ、早番、遅番、フルタイム勤務、有給休暇などのシフトパターンを自由に色分けできるため見やすい。また各スタッフのシフト希望叶え率はシフト調整するときの参考になります。タイムカード機能もあるため、シフト管理と同時に勤怠管理も簡単にできるので、事務処理全体がかなり効率化できました」



西田氏がPCで当店のシフトを作成。系列店のシフト表も参照してグループ全体の人員費管理を行っている。

『Airシフト』を使って複数店舗の人員費管理を実現  
earth grace(株)ではMISOJYUとは別に、キッチンカー&有機野菜販売「CHIKYU FARM TABLE 麹町DELI」、スパイスカレーを提供する「CHIKYU MASA LA」、そしてそれら2店舗の製造を管理しているセントラルキッチンの3施設を持つっており、そこで働くスタッフのシフト管理にも『Airシフト』を導入している。複数店舗の情報を同じアカウントを使って簡単に見ることができ、各店の勤怠実績を把握することができ、人員費管理も容易だ。今年度には新店の展開を予定している同社では、いつでもどこでも複数店舗のシフト表や人員費などを把握できる経営管理ツールとして、『Airシフト』のさらなる有効活用を考えている。